



Les meringues à la rose et aux pralines

Recette pour 18 à 24 meringues. Préparation : 10 min. Cuisson : 1h.

Ingrédients

Blancs d'œufs : 3, soit 100 g
Sucre en poudre : 100 g
Sucre glace : 100 g

Arôme alimentaire de rose : 1 c. à moka
Pralines roses : 30 g

Matériel

une balance ménagère
3 plaques à pâtisserie
un batteur avec fouets à neige
une maryse / spatule en silicone
papier sulfurisé
mortier et pilon
une poche avec une douille large et striée



Réalisation

1. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre en poudre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.
2. Ajouter ensuite le sucre glace et l'incorporer délicatement à la maryse en silicone. Vous devez obtenir une pâte lisse et brillante, qui se tient.
3. Ajouter l'arôme de rose et mélanger avec beaucoup de douceur afin de ne pas casser la neige.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur chaque plaque à pâtisserie.
5. Préchauffer le four à 95°C.
6. Concasser les pralines au mortier.
7. Dresser des boules de 5 cm environ à la poche avec une douille cannelée sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Les saupoudrer d'éclats de pralines roses.
8. Enfourner pour environ 1 heure.
- les meringues sont cuites à température plutôt douce afin qu'elles ne brunissent pas et que leur teinte blanche reste éclatante -
- pour des meringues plus grosses, il vous faudra allonger le temps de cuisson -
9. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les meringues.
- elles doivent être parfaitement sèches, dessus comme dessous et se décoller sans mal -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com